

## **Tafelspitz mit Apfelkren und g'röstete Erdäpfeln (8 Port.)**

### **ZUTATEN TAFELSPITZ**

- 2,5 Kg Tafelspitz
- Pfefferkörner, Salz
- Wacholderkörner, Lorbeerblatt
- 2 Zwiebeln
- 100g Karotten, 100g gelbe Rüben, 100g Pastinaken und 100g Sellerie, ½ Stange Lauch
- ein kleiner Bund Liebstöckl, Petersilie und Schnittlauch

### **ZUTATEN APFELKREN**

- 4 Äpfel
- 1 mittlere Krenwurze
- 1 El Apfelessig
- Salz, Zucker, Zitronensaft

### **ZUTATEN G'RÖSTETE ERDÄPFEL**

- 1,5 kg festkochenden Erdäpfeln
- 2 Zwiebeln
- Salz, Butterschmalz

### **ZUBEREITUNG TAFELSPITZ**

- Fleisch in ca. 4 Liter kochendes, gesalzenes Wasser legen. Pfefferkörner, Wacholderkörner, Lorbeerblatt dazugeben und köcheln lassen. Die gesamte Kochdauer beträgt ungefähr 2,5 Stunden.
- Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne mit der Schnittfläche sehr dunkel anbraten. Das geschälte Gemüse, Lauch, Liebstöckl, Petersilie und gebratene Zwiebel ca. 1 Stunde vor Garungsende dazugeben und fertigkochen lassen. Eventuell entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.
- Den Tafelspitz aus der Suppe heben und das Fleisch gegen den Faserlauf in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Suppe abseihen eventuell nachwürzen, das Gemüse in Scheiben schneiden.

### **ZUBEREITUNG APFELKREN**

- Die geschälten Äpfel in Stücke schneiden mit etwas Wasser, Salz, Zitronensaft, Apfelessig und etwas Zucker weich dünsten. Die Äpfel pürieren und etwas überkühlen lassen. Dann erst frisch geriebenen Kren dazugeben.

### **ZUBEREITUNG G'RÖSTETE ERDÄPFEL**

- Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schneiden und in Butterschmalz anrösten – mit Erdäpfeln gut vermischen, salzen und resch anrösten.
- Den Tafelspitz mit Gemüsescheiben etwas Suppe, Erdäpfeln und Apfelkren anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Als weitere Beilagen eignen sich hervorragend Schnittlauchsoße, Semmelkren oder Blattspinat